06/2014

Mod: PFE-102/H

Production code: FCEN101A

Diamond
catering equipment

IT	**FORNI CONVEZIONE - COMBINATI** **Installazione-Uso-Manutenzione**
UK	**CONVECTION – COMBINED OVENS** **Installation-Use-Maintenance**
FR	**FOURS À CONVECTION - COMBINÉS** **Installation-Emploi-Entretien**
DE	**KONVEKTIONSÖFEN - COMBIÖFEN** **Installation-Gebrauch-Wartung**
ES	**HORNOS DE CONVECCIÓN – COMBINADOS** **Instalación-Uso-Mantenimiento**
PT	

MOD.			
FCG…051… FDG…051…	FCG…101… FDG…101…	FCE…051… FDE…051…	FCE…101… FDE…101…

Doc.n°	252.434.00
Edition	01

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE 4

I. AVVERTENZE GENERALI 4
1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA 5
2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA 5
II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 5
3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 5
4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO 6
5. DISIMBALLO 6
6. POSIZIONAMENTO 6
7. COLLEGAMENTI 7
8. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 8
9. MESSA IN SERVIZIO 8
III. ISTRUZIONI PER L'USO 9
10. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 9
11. USO DEL FORNO 9
12. PERIODI DI INUTILIZZO 10
IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 10
13. AVVERTENZE PER LA PULIZIA 10
V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE 11
14. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 11
15. MESSA IN SERVIZIO 11
16. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI 11
17. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 11
18. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE 12
19. COMPONENTI PRINCIPALI 12

UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE 13

I. GENERAL PRESCRIPTIONS 13
1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE 13
2. SAFETY DEVICES 14
II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 14
3. REMINDERS FOR THE INSTALLER 14
4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS 14
5. UNPACKING 15
6. POSITIONING 15
7. CONNECTIONS 15
8. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS 16
9. COMMISSIONING 17
III. INSTRUCTIONS FOR USE 17
10. REMINDERS FOR THE USER 17
11. OVEN USE 18
12. PROLONGED DISUSE 18
IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING 19
13. REMINDERS FOR CLEANING 19
V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE 19
14. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 19
15. COMMISSIONING 19
16. TROUBLESHOOTING 20
17. REPLACING COMPONENTS 20
18. CLEANING THE INTERIOR 20
19. MAIN COMPONENTS 21

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN 22

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 22
1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 23
2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ 23
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 23
3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 23
4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 24
5. DÉBALLAGE 24
6. MISE EN PLACE 24
7. RACCORDEMENTS 25
8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 26
9. MISE EN SERVICE 26
III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 27
10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 27
11. UTILISATION DU FOUR 27
12. PÉRIODES D'INACTIVITÉ 28
IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE 28
13. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 28
V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN 29
14. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN 29
15. MISE EN SERVICE 29

16. RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS ... *29*
17. REMPLACEMENT DE PIÈCES ... *29*
18. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES ... *30*
19. PIÈCES PRINCIPALES ... *30*

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG ... 31

I. ALLGEMEINE HINWEISE ... 31
1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS ... *32*
2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN ... *32*
II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN ... 32
3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER ... *32*
4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE ... *33*
5. AUSPACKEN ... *33*
6. GERÄTEAUFSTELLUNG ... *33*
7. ANSCHLÜSSE ... *34*
8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART ... *35*
9. INBETRIEBNAHME ... *35*
III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN ... 36
10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER ... *36*
11. BENUTZUNG DES BACKOFENS ... *36*
12. STILLSTANDZEITEN ... *37*
IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN ... 37
13. REINIGUNGSHINWEISE ... *37*
V. WARTUNGSANLEITUNGEN ... 38
14. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER ... *38*
15. INBETRIEBNAHME ... *38*
16. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN ... *38*
17. ERSATZ VON BAUTEILEN ... *39*
18. REINIGUNG DER INNEREN GERÀTETEILE ... *39*
19. HAUPTKOMPONENTEN ... *39*

ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO ... 41

I. ADVERTENCIAS GENERALES ... 41
1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO ... *42*
2. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD ... *42*
II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ... 42
3. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR ... *42*
4. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA ... *43*
5. DESEMBALAJE ... *43*
6. EMPLAZAMIENTO ... *43*
7. CONEXIONES ... *44*
8. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS ... *45*
9. PUESTA EN SERVICIO ... *45*
III. INSTRUCCIONES DE USO ... 46
10. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO ... *46*
11. USO DEL HORNO ... *46*
12. INACTIVIDAD DEL EQUIPO ... *47*
IV. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA ... 47
13. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA ... *47*
V. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO ... 48
14. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR ... *48*
15. PUESTA EN SERVICIO ... *48*
16. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ... *48*
17. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES ... *48*
18. LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS ... *49*
19. COMPONENTES PRINCIPALES ... *49*
VI. PANNELLO DI CONTROLLO - CONTROL PANELS - PANNEAU DE CONTROLE – SCHALTBRETT - PANEL DE CONTROL ... 50
VII. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA ... 52
VIII. FIGURE – ABB. – FIG. ... 56
IX. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS UGELLI E REGOLAZIONI - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - NOZZLES EN INSTELLINGEN ... 58
X. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS CATEGORIE E PRESSIONI - KATEGORIEN E DRUCK - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES - CATEGORIEËN EN DRUK ... 59
XI. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATEN ... 60
XII. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÈRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNICHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATEN ... 61

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

I. ALLGEMEINE HINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.

NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.

BEI DER INSTALLIERUNG, LAGERUNG UND/ODER BEFESTIGUNG, SCHALTUNG AN DEN STROMNETZ DER GERÄTE BITTE DIE SICHERHAITSMAßNAHMEN BEACHTEN. BITTE DEN KAPITEL "MONTAGEANLEITUNG" LESEN

BEI DER REINIGUNG DER GERÄTE BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITSMAßNAHMEN FÜR REINIGUNG. BITTE DEN KAPITEL "REINIGUNGSANLEITUNG" LESEN.

DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILEN SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen.
Außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie sicher, dass es nicht von ihnen benutz wird order sie mit ihm spielen.

Das Bedienungspersonal des Gerätes muss geschult werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.

BEWAHREN SIE KEINE ENT " AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

Schlielen Sie bei Defekten oder Betriebsstòrungen den Ga-sabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversor-gung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel “REINIGUNGSANWEISUNGEN”.

1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

- Die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanlei-tungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄTE

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminiertes Blech, Kupfer.. .).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

Es darf nicht in die Umwelt gelangen.

DAS SYMBOL DER DURCHGESTRICHENEN MÜLLTONNE AUF DEM GERÄT ODER SEINER VERPACKUNG BEDEUTET, DASS DAS PRODUKT AM ENDE SEINER NUTZBARKEIT GETRENNT VON DEN ANDEREN ABFÄLLEN ENTSORGT WERDEN MUSS .

DIE GETRENNTE BESEITIGUNG DES BETREFFENDEN, NICHT MEHR NUTZBAREN GERÄTES WIRD VOM HERSTELLER ORGANISIERT UND GEREGELT.

DER BENUTZER,DER SICH VON DIESEM GERÄT BEFREIEN WILL, MUSS SICH DAHER MIT DEM HERSTELLER IN VERBINDUNG SETZEN UND DAS SYSTEM BEFOLGEN, DAS DER HERSTELLER FÜR DIE GETRENNTE SAMMLUNG DES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER EINGEFÜHRT HAT.

DIE GEEIGNETE GETRENNTE SAMMLUNG TRÄGT ZUR VERMEIDUNG NEGATIVER AUSWIRKUNGEN AUF UMWELT UND GESUNDHEIT BEI UND UNTERSTÜTZT DIE WIEDERVERWENDUNG UND/ODER DAS RECYCLING DES MATERIALS AUS DEM DAS GERÄT ZUSAMMENGESETZT IST.
EINE RECHTSWIDRIGE PRODUKTENTSORGUNG DURCH DEN BESITZER FÜHRT ZUR AUFERLEGUNG DER VON DEN EINSCHLÄGIGEN NORMVORSCHRIFTEN VORGESEHENEN VERWALTUNGSSANKTIONEN.

2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN

BACKOFEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss das Bedienfeld entfernt und die Rücksetztaste des Thermostats gedrückt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.

NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

5. AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

Entfernen Sie die Verpackung.

Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

6. GERÄTEAUFSTELLUNG

Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.

Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.

Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein.

Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Teilern, Möbelstücken, schmückenden Elementen, etz., müssen diese Elemente aus unentzündbarem Stoff hergestellt sind.

Anderenfalls müssen sie mit passendem unentzündbaren wärmeisolierenden Stoff verkleidet sein.

Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungsele-ment gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Fall das Gerät als elleinständig installiert wird, bitte prüfen Sie, ob es an der Arbeitsplatte oder am Boden befestigt sein brauchst. (TAB 5)

Befestigen Sie das Gerät auf den Boden einer nach dem anderen mit Löchern auf der Grundplatte Flansch oder spezifische Klammern.

Für die einzigen Modelle, bitte die Tabellen mit der technischen Deteien am Ende der Bedienungsanleitung und des Zeichenschnitt lesen.

GERÄTEZEILE

Nehmen Sie die Bedienfelder ab. (A)

Entfernen Sie die der Bedienblende am nächsten gelegene Schraube von jeder der zu verbindenden Seitenwände. (B)

Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus. (C)

Setzen Sie das (mitgelieferte) Verbindungsprofil in die seitliche Aufnahme der Platten. Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M5 Flachkopfschrauben am Verbindungsprofil. (D)

Drehen Sie eins der beiden internen Profile der zu verbindenden Geräte um 180°. (E)

Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der M5x40 Schraube am gegenüberliegenden Einsatz. (E)

WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach " Gerätetyp " an. Der " Typ " steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP " A1 "

Stellen Sie den Gerätetyp “A1” unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP " B21 "

Stellen Sie den Gerätetyp “B21” unter einer Dunstabzugshaube auf.

GERÄTETYP " B11 "

Montieren Sie über dem Gerätetyp “B11” den passenden Rau-chabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktio-nierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

7. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten.
Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt “Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb” vor.
Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.

Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten und des Klemmbrettes.

Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.
Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von Service Techniker oder von einer qualifizierter Person eingewechselt werden, um alle Risiken vorzubeugen

DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILEN SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN

VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.

Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.
Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschacht mit Gitter und Siphon an.

8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

In der Tabelle TAB1 sind angegeben:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten.
- Die in Tabelle TAB1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle TAB1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.
- Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbe-griffen.

GASOFEN

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDUSE

Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.
Die Düse UM wieder fest verschrauben.

9. INBETRIEBNAHME

Überprùfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Geràtebetrieb. Liegen Betriebsstòrungen an, kònnen Sie im nachfolgenden Abschnitt " Abhilfe bei Betriebsstòrungen " nach-schlagen.

GASGERÀTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitun-gen und -hinweisen im Kapitel “GEBRAUCHSANLEITUNGEN” in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.
- Das Licht in der Backkammer schaltet sich ein.
- Der Ofen schaltet sich aus, sobald die Ofentür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Das Thermostat zur Einstellung der Temperatur in der Backkammer wird aktiv, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Die Heizelemente werden zeitweilig ausgeschaltet.
- Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Rotationsrichtung automatisch.
- Die Umkehrung erfolgt alle 2 Minuten, unterbrochen von einem Intervall von 20 Sekunden nach Motorstopp.
- Die Heizelemente der Backkammer werden während der 20 Sekunden des Motorstopps zeitweilig abgeschaltet.
- Für Öfen mit 1 und 10 Backbleche: Die beiden Lüfter der Backkammer haben dieselbe Rotationsrichtung.
- Den Wasseraustritt in Richtung des/r Ventilators/en vom Schlauch des Feuchtigkeitseinlass in die Backkammer überprüfen (nur die Modelle mit Luftbefeuchter).

- Am Ende des Backzyklus ertönt für ungefähr 15 Sekunden ein akustisches Signal.

PRÙFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1mbar Mindestauflösung.

Bedienfeld entfernen.

Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.

Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

ACHTUNG! SOLLTE DER GASVERSORGUNGSDRUCK AUßERHALB DES BEREICHS DER GRENZWERTE (MIN. - MAX.) VON TABELLE TAB2 LIEGEN, MÜSSEN SIE DEN GERÄTEBETRIEB UNTERBRECHEN UND MIT DEM GASWERK RÜCKSPRACHE NEHMEN.

Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

GERÄTE ELECTRIC

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitun-gen und -hinweisen im Kapitel “GEBRAUCHSANLEITUNGEN” in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet wer-den. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Ge-brauch vor.

Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.

Schlielen Sie bei Defekten oder Betriebsstòrungen den Ga-sabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversor-gung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel “REINIGUNGSANWEISUNGEN”.

BEWAHREN SIE KEINE ENT " AMMBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

11. BENUTZUNG DES BACKOFENS

Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden: Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.

Es wird empfohlen vor dem Backen den Ofen auf eine Temperatur vorzuheizen, die um ca. 20-25% über der Backtemperatur liegt.
Sobald die Temperatur der Vorheizung erreicht ist, geben Sie das/die Produkt/e in den Ofen und senken die Temperatur auf die gewünschte Backtemperatur.

AUSLASSVENTIL

Der Feuchtigkeitsabzug hat die Funktion, Feuchtigkeit zu entfernen, die sich während des Backens in der Backkammer bilden kann.
Auch wenn das Ventil geschlossen ist, besteht keine Gefahr durch Überdruck in der Backkammer, da der Druck weiterhin über den Abzug kontrolliert wird.
Während der Zubereitung im Betrieb DAMPF und GEMISCHT (HEISSLUFT/DAMPF) empfiehlt es sich, den Hebel des Drosselventils in geschlossene Position zu setzten.

EINSTELLUNG TEMPERATUR

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstel-lungen:

0	Aus
1	Mindesttemperatur 50°C
2	Zwischentemperatur ca. 100°C
3	Zwischentemperatur ca. 150°C
4	Zwischentemperatur ca. 220°C
5	Höchsttemperatur ca.280 °C

KONTROLLE DER FLAMME

- Die Kontrolle der Flamme mittels der entsprechenden Elektrode garantiert eine ordnungsgemäße Funktion des/der Brenner/s.
- Sollte sich der/die Brenner unbeabsichtigt ausschalten oder eine Störung auftreten, meldet das System einen Fehler, leuchtet eine entsprechende Lampe auf dem Bedienfeld auf.

  Die Gasversorgung wird geschlossen und der Gar-/ Backzyklus wird zeitweilig unterbrochen und geht in Bereitschaft, bis der/die Bediener/-in eingreift.

  An dieser Stelle muss zur Wiederherstellung der Flamme der Leuchtschalter eine Sekunde lang gedrückt gehalten werden. Die Kontrolle der Flamme führt automatisch 3 Startversuche durch, bevor ein Alarm gemeldet wird.

12. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlfl ächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN

13. REINIGUNGSHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.
VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHAN-DENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.

Reinigen Sie täglich die Außen " ächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.

Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.

Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Ho-chdruckwasserstrahlen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

GLASREINIGUNG

Das Türglas kann sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden.

Zu diesem Zweck muss die Sperre, welche das innere Glas festhält, im Uhrzeigersinn gedreht werden. Ist das Glas geöffnet kann dieses mit einem geeigneten Putzmittel gereinigt werden.
Es dürfen keine schleifenden Mittel verwendet werden.
Danach muss das Glas wieder richtig eingesetzt und die Sperre durch Drehen entgegen Uhrzeigersinn geschlossen werden.

V. WARTUNGSANLEITUNGEN

14. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel “Installationsanleitungen”.

15. INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel “Installationsanleitungen”.

16. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

BACKOFEN

DER OFEN SCHALTET SICH NICHT EIN

- Kontrollieren Sie, ob der Hauptschalter geöffnet und ob Netzspannung vorhanden ist.
- Kontrollieren Sie, ob der Gasabsperrhahn, der dem Gerät vorgeschaltet ist, geöffnet ist.
- Die Schmelzsicherungen des Ofens auf Schäden kontrollieren.
- Sicherstellen, dass die Tür des Ofens gut verschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob die korrekten Parametereinstellung des Kochzyklus.
- Sicherstellen, dass der Ofen keine Fehlermeldung sendet.

DER VENTILATOR HÄLT WÄHREND DES BETRIEBS AN

- Den Ofen abschalten und warten, bis sich der Überhitzungsschutz des Motors wieder automatisch herstellt.

- Versichern Sie sich, dass die Kühlöffnungen nicht verstopft sind.

ES KOMMT KEIN WASSER AUS DEN BEFEUCHTERSCHLÄUCHEN.

- Kontrollieren Sie, ob der Wasserabsperrhahn offen ist.

17. ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN

DEN GASABSPERRHAHN UND/ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AM HAUPTSCHALTER, DIE BEIDE DEM GERÄT VORGESCHALTET SIND.

STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES GASKREISES SICHER, DASS AN IHREN ANSCHLUSSSTELLEN AN DEN KREIS KEINE UNDICHTIGKEITEN VORLIEGEN.

VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHAN-DENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.

STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES STROMKREISES IHREN KORREKTEN ANSCHLUSS AN DIE VERKABELUNG SICHER.

BACKOFEN

ERSATZEN DER LAMPE.

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Entfernen den Schutz.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZEN DER ELEKTRISCHEN BAUTEILE.

- Entfernen die linke Tafel.
- SCHALTBRETT
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

GASOFEN

ERSATZ DES GASVENTILS UND DES BRENNER-KONTROLLKARTE.

- Entfernen die linke Tafel.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DES BRENNERS

- Entfernen die unteren Schutz.
- Entfernen die Brennkammer.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ELEKTROOFEN

ERSATZ DES HEIZELEMENTS

- Entfernen des Rückseite und trennen den Widerstand.
- Entfernen das Luftleitblech
- Entfernen den Wasswrspender
- Die Schraube, mit der das Heizelement am Ofen befestigt ist, lòsen und das Heizelement um ca. 10 cm herausziehen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

18. REINIGUNG DER INNEREN GERÀTETEILE

Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geràteteile.
Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

19. HAUPTKOMPONENTEN

GASOFEN

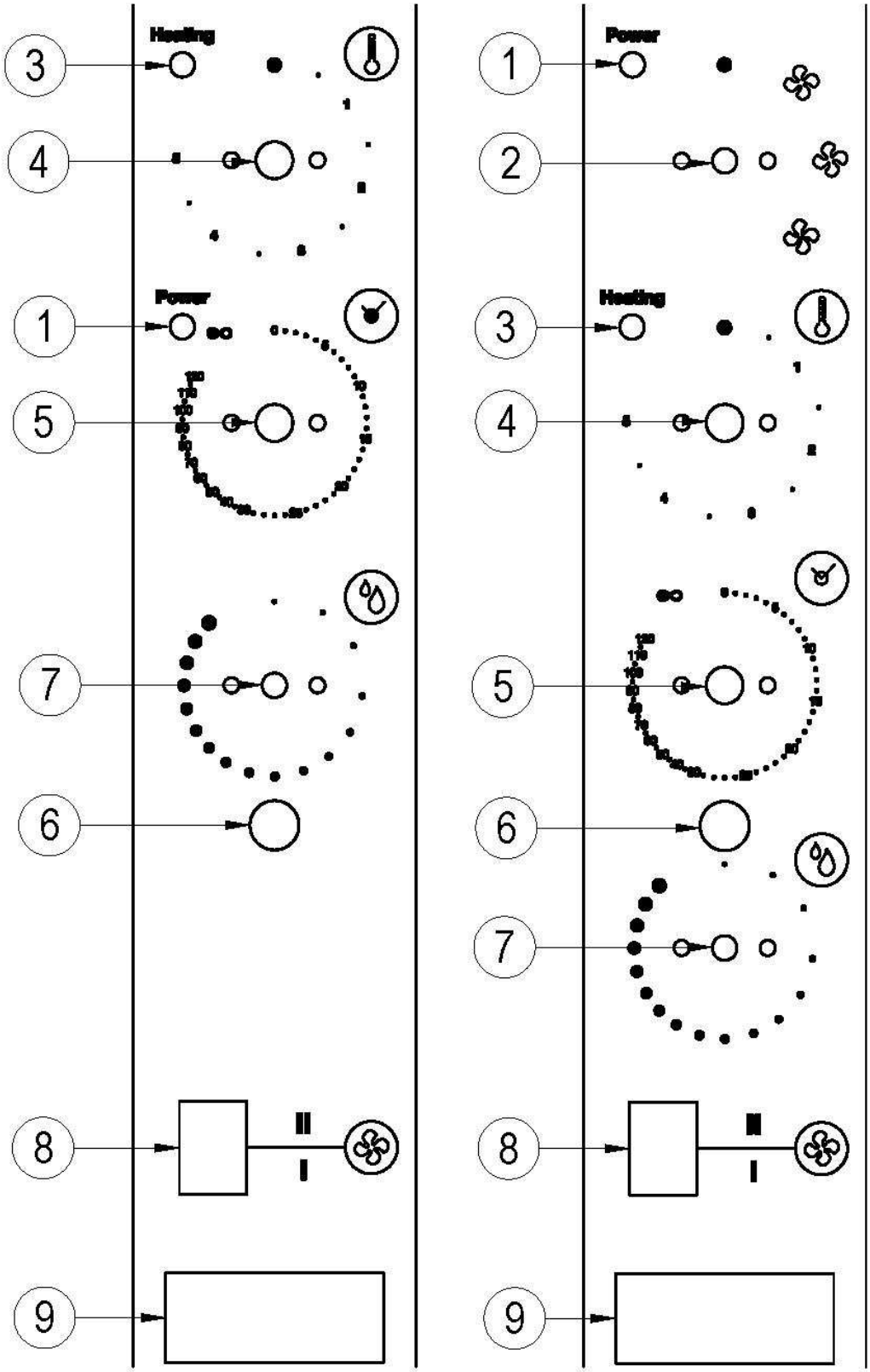
- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zùndkerze
- Flamme Steuerelement

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Lampe
- Zeitschalter
- Energieregler
- DIGITAL THERMOMETER
- motor

ELEKTROOFEN

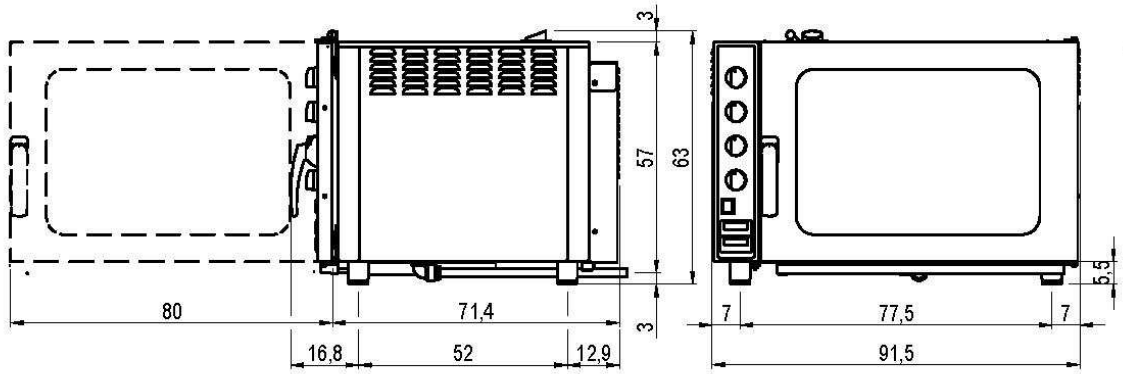
- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Lampe
- Zeitschalter
- Energieregler
- DIGITAL THERMOMETER
- motor

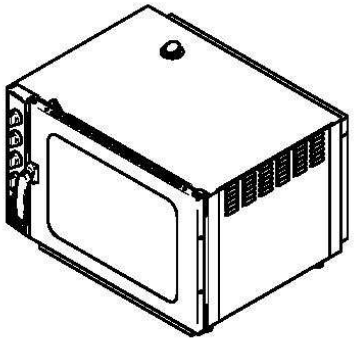
VI. PANNELLO DI CONTROLLO - CONTROL PANELS - PANNEAU DE CONTROLE – SCHALTBRETT - PANEL DE CONTROL

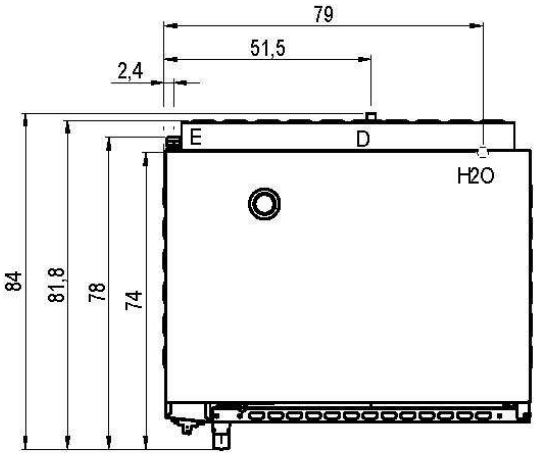


	IT	EN	FR	DE	ES
1	SPIA ON/OFF	ON/OFF INDICATOR	TÉMOIN ON/OFF	KONTROLLAMPE	INDICADOR ON/OFF
2	SELETTORE TIPO COTTURA	COOKING MODE SELECTOR	SÉLECTEUR TYPE DE CUISSON	BETRIEBSWAHLTASTE	SELECTOR DEL TIPO DE COCCIÓN
3	SPIA TERMOSTATO	THERMOSTAT SIGNAL LIGHT	THERMOSTAT LAMPE	THERMOSTAT-KONTROLL LÄMPCHEN	TESTIGO TERMOSTATO
4	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
5	TIMER	TIMER	MINUTERIE	ZEITSCHALTER	TEMPORIZADOR
6	RESET VALVOLA	RESET VALVE	SOUPAPE DE RÉINITIALISATION	RESET-TASTE	VÁLVULA RESET
7	REGOLATORE UMIDITA	HUMIDITY CONTROLLER	RÉGULATEUR D'HUMIDITÉ	AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSREGELUNG	REGULADOR HUMEDAD
8	SELETTORE VELOCITA VENTOLA	FAN SPEED SELECTOR	SÉLECTEUR VITESSE DE VENTILATION	ZWEI-GESCHWINDIGKEITS SCHALTER DES LÜFTERRADES	SELECTOR VELOCIDAD ROTOR
9	TERMOMETRO DIGITALE	DIGITAL THERMOMETER	THERMOMETRE DIGITAL	DIGITAL THERMOMETER	TERMÓMETRO DIGITAL

VII. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION – INSTALLATIESCHEMA







FCE...051...
FDE...051...

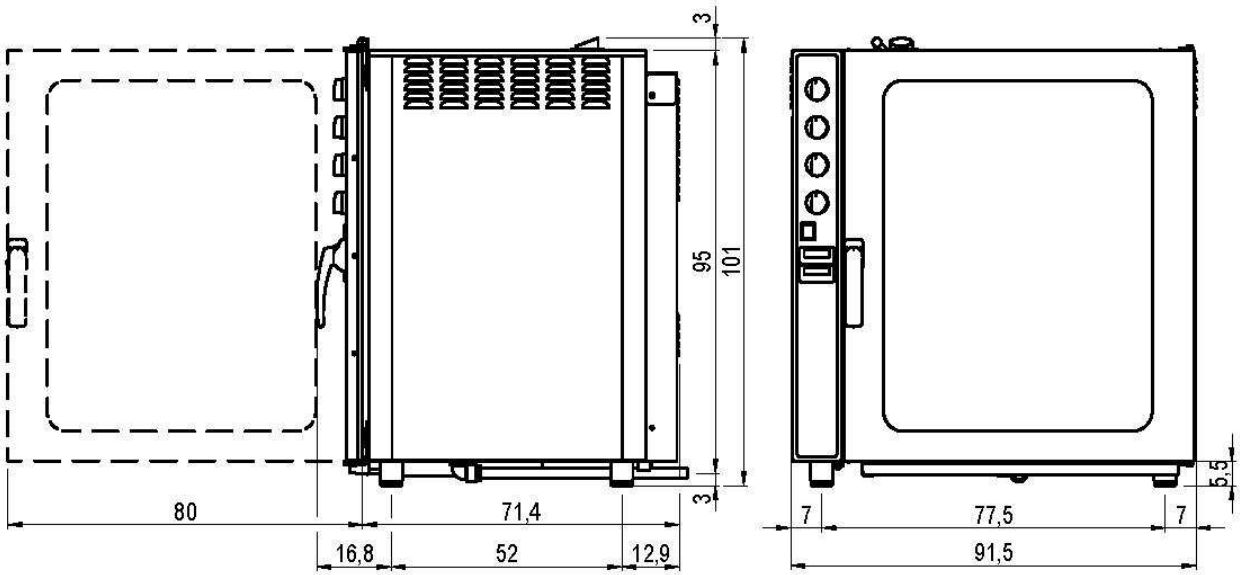
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique
Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato

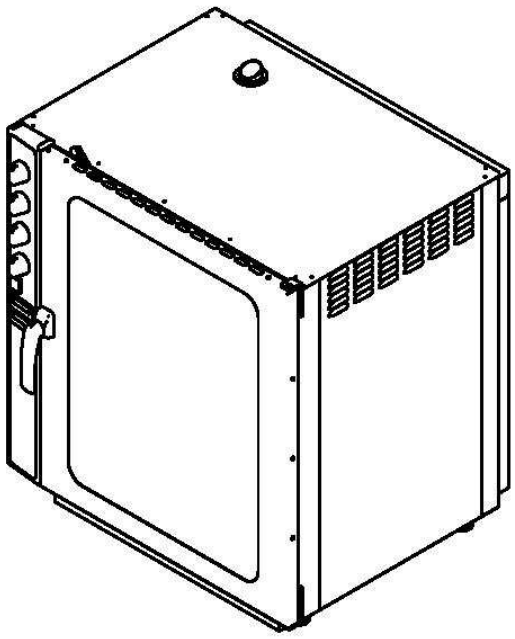
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

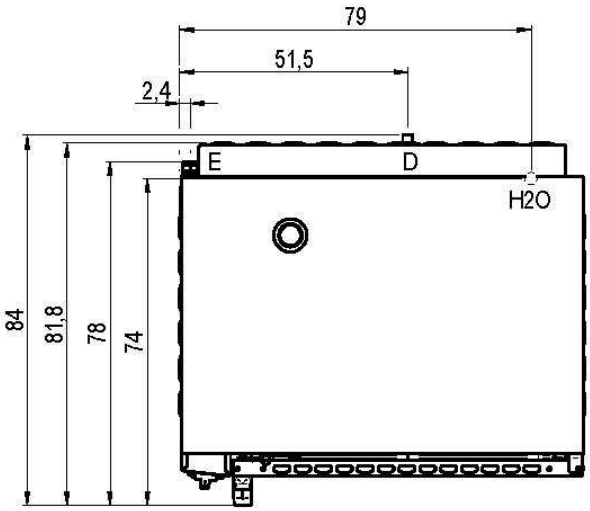
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO FORNI OVES FOURS BACKOFEN HORNO	DATA 10/05/2014 DISEGNATORE Pin S. CONTROLLATO Pin S. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551056.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE







FCE...101...
FDE...101...

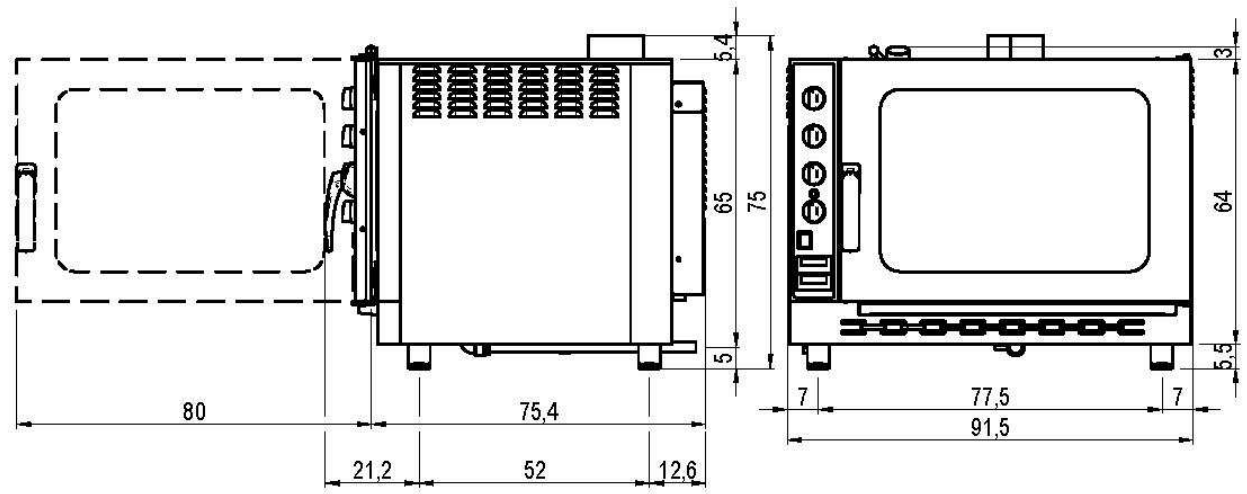
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dêconnectez l'alimentation èlectrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

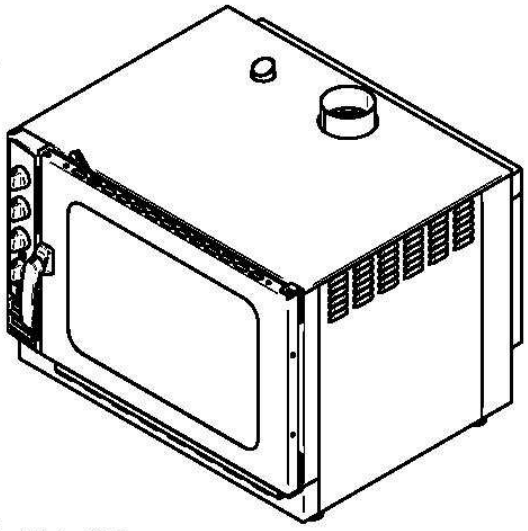
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

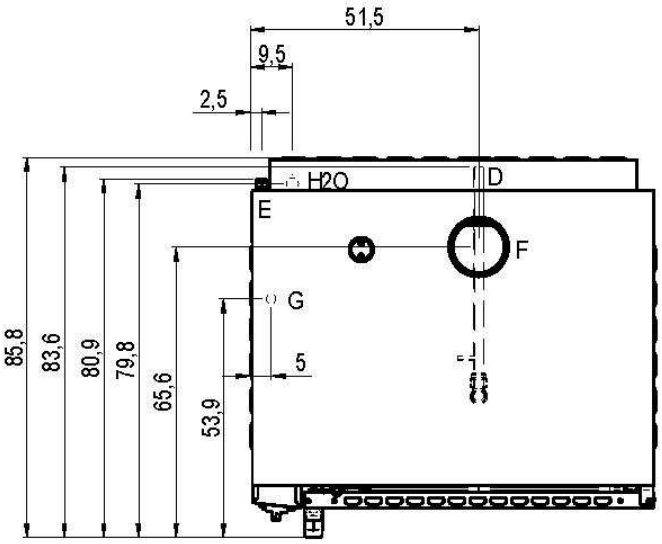
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** FORNI OVES FOURS BACKOFEN HORNO	DATA 10/05/2014 DISEGNATORE Pin S. CONTROLLATO Pin S. **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **2551057.00**

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE







FCG...051...
FDG...051...

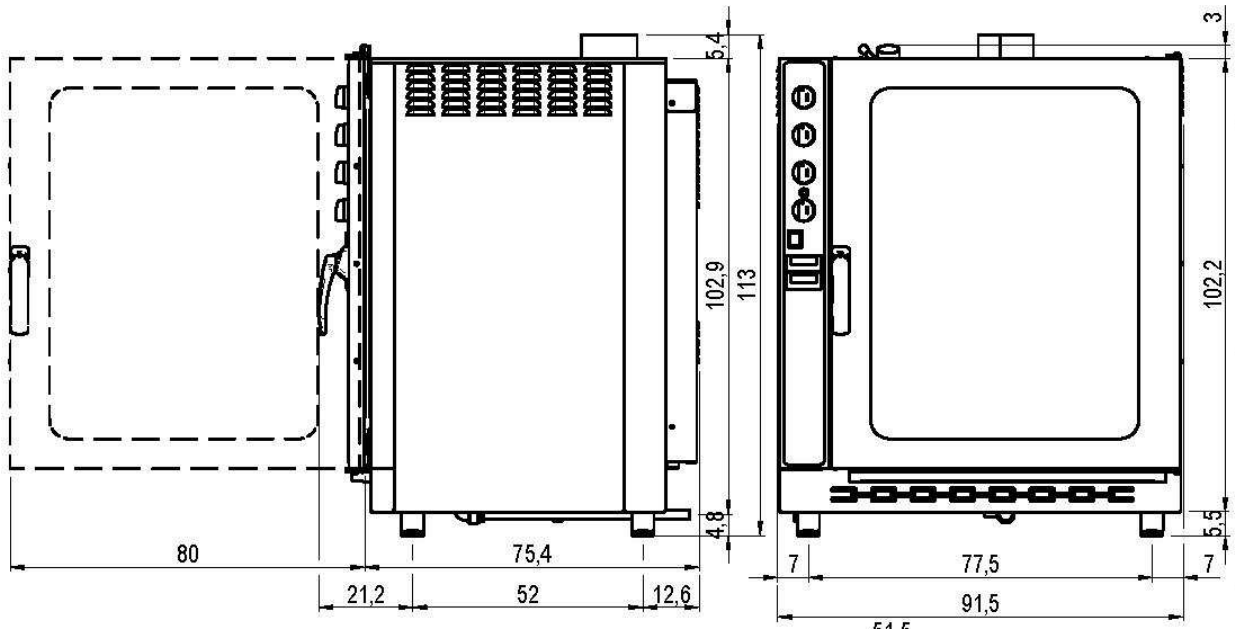
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

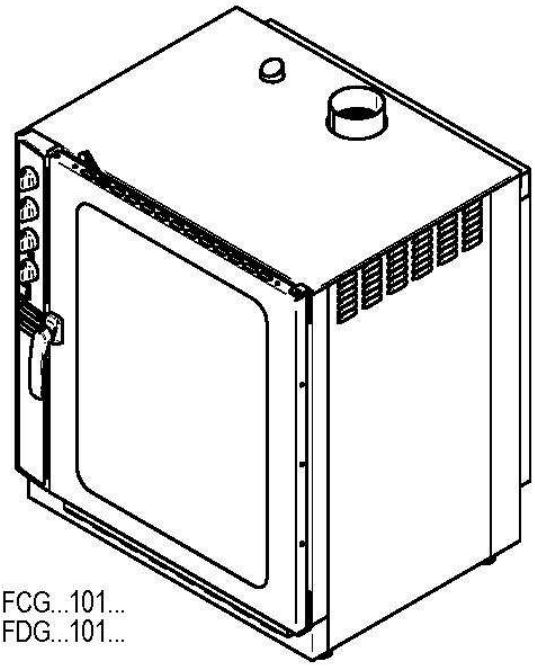
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4
F - Scarico fumi camera - Rauchableitung backraum - chamber fumes discharge - Vacuation fumes chambre - Descarga humos camara

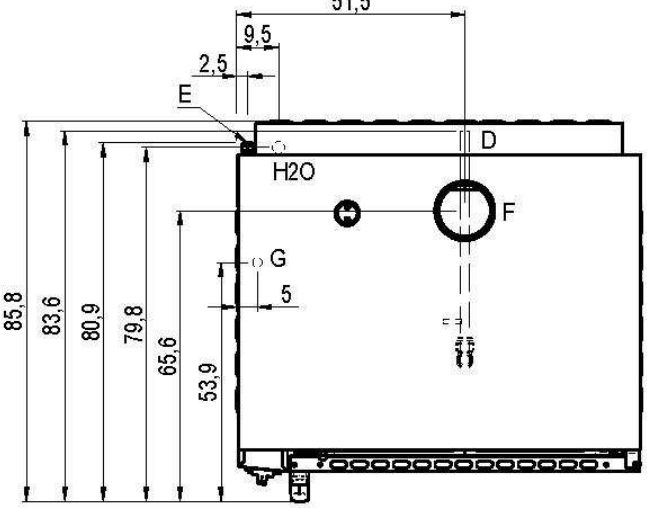
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO FORNI OVES FOURS BACKOFEN HORNO	DATA 24/06/2014 DISEGNATORE Pin S. CONTROLLATO Pin S. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551058.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE





FCG...101...
FDG...101...



Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

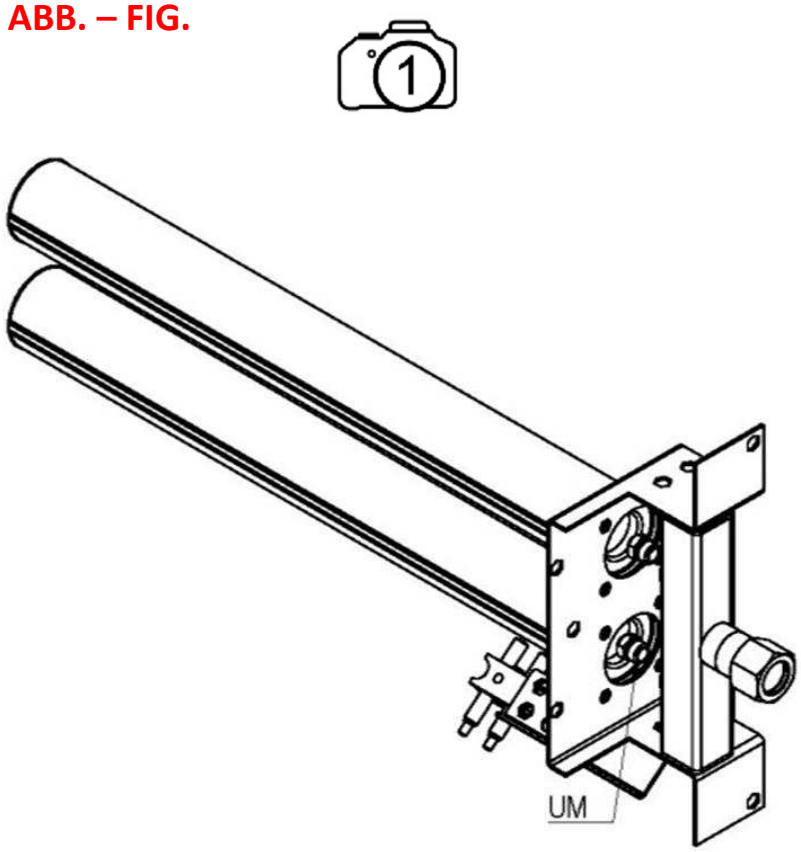
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

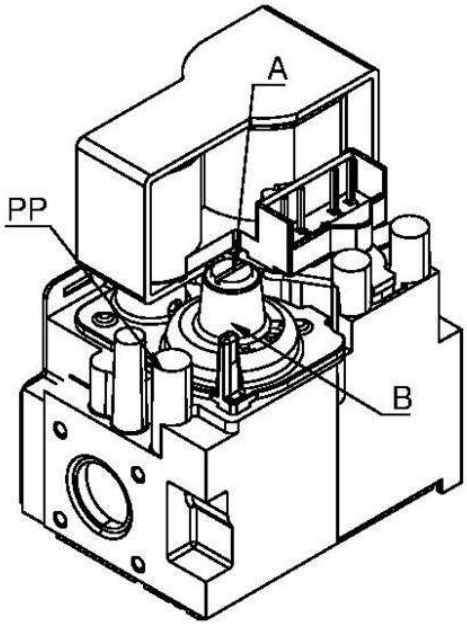
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4
F - Scarico fumi camera - Rauchableitung backraum - chamber fumes discharge - Vacuation fumes chambre - Descarga humos camara

SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO FORNI OVES FOURS BACKOFEN HORNO	DATA 24/06/2014 DISEGNATORE Pin S. CONTROLLATO Pin S. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551059.00

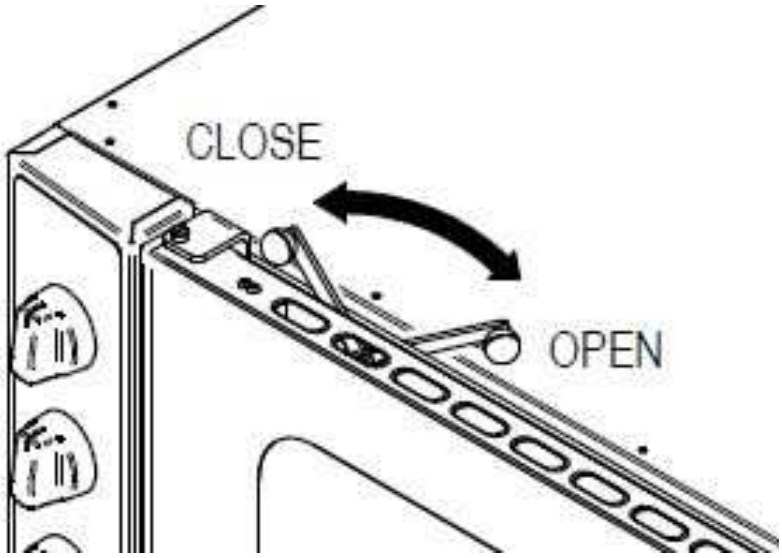
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

VIII. FIGURE – ABB. – FIG.





2


CLOSE
OPEN

3

IX. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Ugelli e regolazioni - Dusen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen

FORNI MULTI LINE

TAB1

DATI TECNICI - TECHICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

Ugelli e regolazioni - Dusen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen

Gas Gaz	**Pa (mbar)**	UM UP A	**FCG...051... FDG...051...**	**FCG...101... FDG...101...**
G20 G20/G25	20 20/25	UM	160DC	235L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25	20	UM	170DC	260L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25	25	UM	165DC	250L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G20	25	UM	150DC	225L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25.1	25	UM	165DC	255L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	100DC	160L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	37	UM	95DC	150L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	50	UM	90DC	145L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G110	8	UM	285DC	475L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G120	8	UM	270DC	440L
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck

UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX

Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld

X. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Categorie e pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

Paese Land Country Pays Pais	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoria Categorie	Gas-Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordment Pression de conexion Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max
PL	I2E	G20	20	17	25
LU CY	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO CY MT IS HU	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17/20	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES GB GR IE IT PT SK CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
MK UA FI BG EE LV LT CZ SI TR HR RO SK SE DK AL NO RA	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK IT	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
NL	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35
LU	II2E3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

XI. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgerate - Technical data of gas appliances Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten

Dati tecnici apparecchiature gas											
Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen	ΣQn	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Total gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik									
		G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
FCG...051...	9.5	1.01	1.17	1.17	1.01	1.17	2.45	2.18	0.75	0.75	0.75
FDG...051...	9.5	1.01	1.17	1.17	1.01	1.17	2.45	2.18	0.75	0.75	0.75
FCG...101...	19	2.01	2.34	2.34	2.01	2.33	4.90	4.36	1.50	1.50	1.50
FDG...101...	19	2.01	2.34	2.34	2.01	2.33	4.90	4.36	1.50	1.50	1.50

XII. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogerate - Technical data of electric appliances - Caractèristiques techniques des appareils electriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Techniche gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentacion Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia maxima total Max totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du cable de alimentation Seccion del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer
	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	_
FCE...051...	380 - 415	3 + N	50-60	6.3	5G 1.5
	220 - 240	3	50-60	6.3	4G 2.5
FDE...051...	380 - 415	3 + N	50-60	6.3	5G 1.5
	220 - 240	3	50-60	6.3	4G 2.5
FCG...051...	220 - 240	1 + N	50-60	0.4	3G 2.5
FDG...051...	220 - 240	1 + N	50-60	0.4	3G 2.5
FCE...101...	380 - 415	3 + N	50-60	12.6	5G 2.5
	220 - 240	3	50-60	12.6	4G 6
FDE...101...	380 - 415	3 + N	50-60	12.6	5G 2.5
	220 - 240	3	50-60	12.6	4G 6
FCG...101...	220 - 240	1 + N	50-60	0.8	3G 2.5
FDG...101...	220 - 240	1 + N	50-60	0.8	3G 2.5